SHARP

間違っていませんか？「電子レンジ」の使い方

電子レンジは、火を使わずに、短時間で、容器のまま加熱できる
手軽で便利な調理器として、なくてはならないものですが、
ちょっとした勘違いで思わぬトラブルが発生することがあります。
原理を知って、正しく安全・快適に使いこなしましょう。

こんなトラブル、なかったですか？

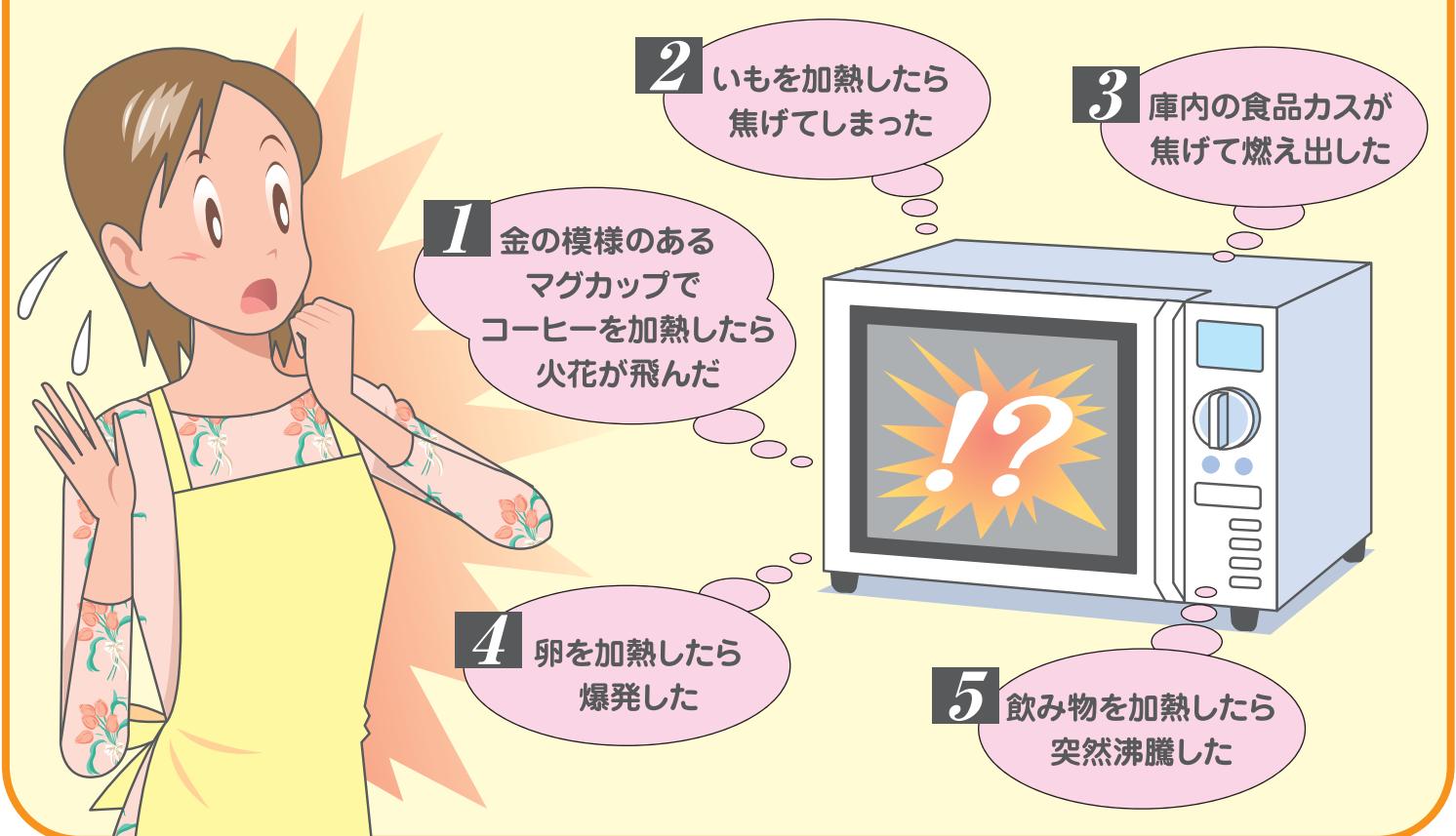
1 金の模様のあるマグカップでコーヒーを加熱したら火花が飛んだ

2 いもを加熱したら焦げてしまった

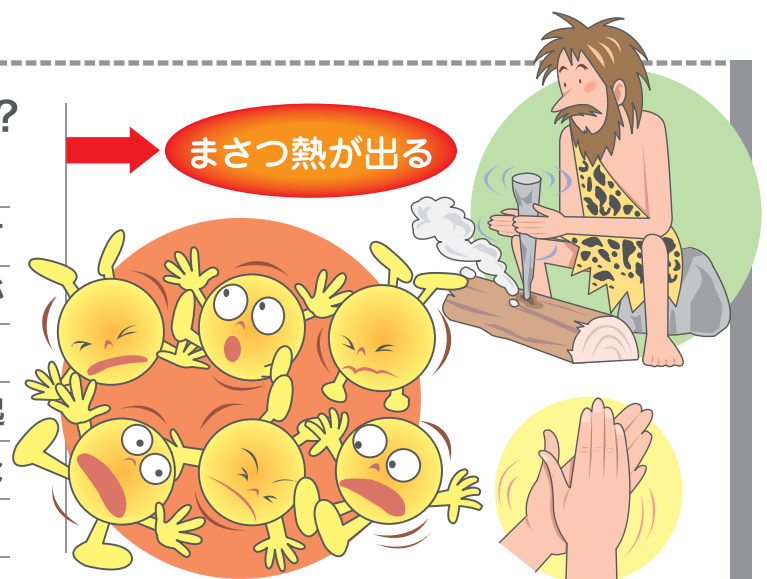
3 庫内の食品カスが焦げて燃え出した

4 卵を加熱したら爆発した

5 飲み物を加熱したら突然沸騰した

!?

■火を使わないのにどうして熱くなるの？（レンジ加熱の原理）

電波が食品に含まれている水の分子を振動させて摩擦熱を発生させ、その熱が広がって食品全体が温まります。

このような、独特の加熱原理の為、他の調理器では起きないような事故が発生するおそれがあり、具体的な注意事項をよく読んで、正しく安全にお使いください。

誤った使い方は事故（トラブル）のもと。よく読んで、正しくお使いください

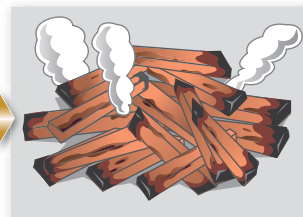
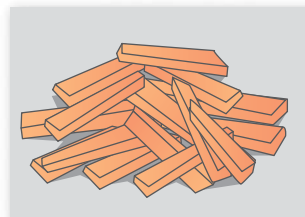
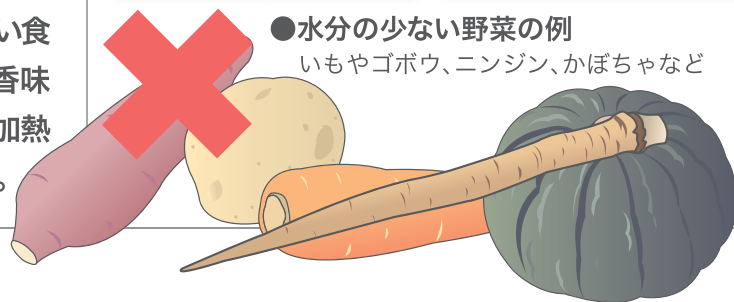
1 金属容器は使わない　なぜ　火花が出る

金属容器は電波を反射してしまうので、電子レンジには使わないでください。（茶碗蒸しなど、加熱を弱める為にわざとアルミホイルを使う場合があります。クックブックに従って利用してください。）
電子レンジに入れて加熱すると、金属が電波を反射する際に火花が散り、庫内に火が見えたりする場合があります。また、**付属のオーブン調理用の四角い皿をレンジ加熱のときに使用すると、同じように火花が出たり、セラミックのフラットテーブルが破損したりします。**

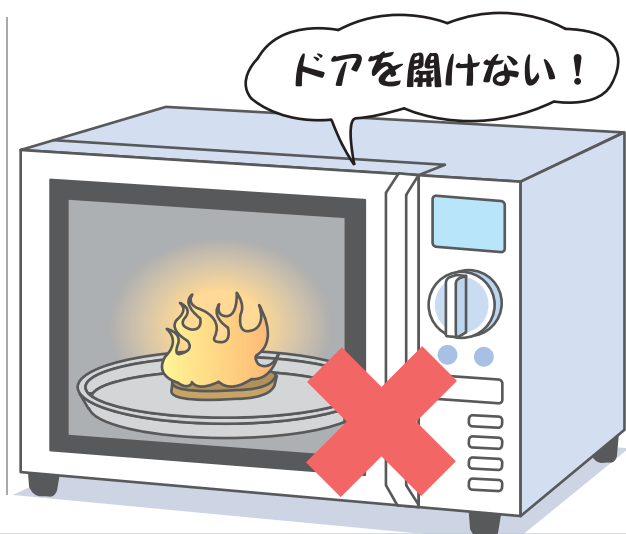
写真提供：群馬県 生活文化部 消費生活課

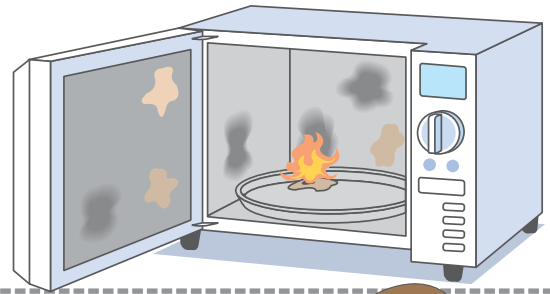
●使用できない金属容器の例
アルミホイルやアルミのお弁当用カップ
金串、金メッキ・銀メッキのお皿、コップなど

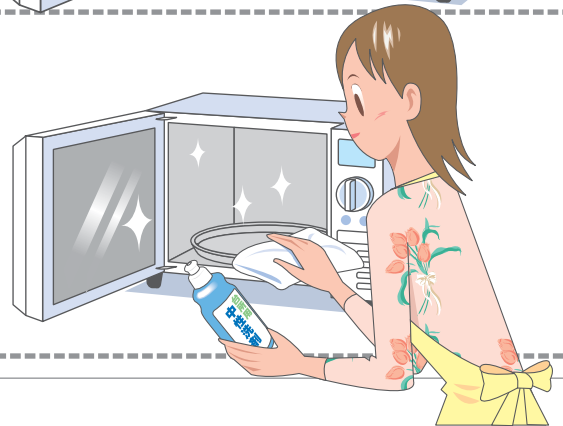
2 設定時間は短めに　なぜ　食品が焦げる　煙が出る

電子レンジで元々水分が少ない食材を少量だけ加熱する場合は、短時間に水分が蒸発してカラカラになって、焦げやすくなり、加熱が進むと煙が出たり、発火する場合があります。大きめの容器に野菜が浸るくらいの水を入れ、蓋をして加熱してください。
あんまんや焼き芋なども水分が少ないので焦げやすい食品です。また、パセリ、青じそ、しょうがなど、少量の香味野菜を乾燥させる場合にも、焦げることがあります。加熱時間は短めにして、様子を見ながら加熱してください。

●水分の少ない野菜の例
いもやゴボウ、ニンジン、かぼちゃなど

庫内の食品が燃えたときは…

①ドアは閉めたまま「とりけしキー」を押す。
②電源プラグを抜く。
③周りの燃えやすいものを遠ざけて
　そのまま火が消えるまで待ちましょう。
　（酸素が無くなって鎮火します）

鎮火しない場合は水か消火器で消してください。
鎮火後はそのまま使用せずに必ず販売店に点検を依頼してください。

3 こまめに庫内の掃除を なぜ 付着した汚れで発火

庫内に食品の一部や煮汁が残る場合があります。これを掃除せずにそのままレンジ加熱を繰り返すと、最後には炭になります。炭は燃えやすいので、そのまま加熱が続くと、焦げて燃え出す場合があります。
庫内の汚れはこまめに掃除しましょう。

庫内・扉の内側の掃除

お手入れは、庫内の温度が下がってから行ないましょう。こぼれた煮汁や飛び散った食品などは、固く絞った濡れふきんでふきとりましょう。汚れが取れにくい場合には、薄めた台所用中性洗剤を使い、その後必ず堅く絞った濡れふきんでふき取ってください。

4 殻や膜のある食品、卵は加熱禁止 なぜ 爆発する

レンジ加熱では食品は内側から温まります。卵のように膜や、銀杏のように殻のある食品では、内部の圧力が高まり、爆発が起きます。生卵を加熱するときは、必ず割りほぐして（卵黄の膜がなくなるまで）ください。

- **一度加熱され殻をむいたゆで卵でも**、卵黄の膜があるので爆発します。おでんにはゆで卵が、八宝菜にはうずらの卵が入っていることがあるので、レンジ加熱できません。
  レンジ加熱された卵は、庫内で破裂していなくても、箸などを刺した途端に破裂し、顔や手に火傷することがあり、非常に危険です。
- 密封された容器も、同じように破裂する場合がありますので、蓋を外して加熱してください。

※殻や膜は割る、切れ目を入れるなどして加熱してください。

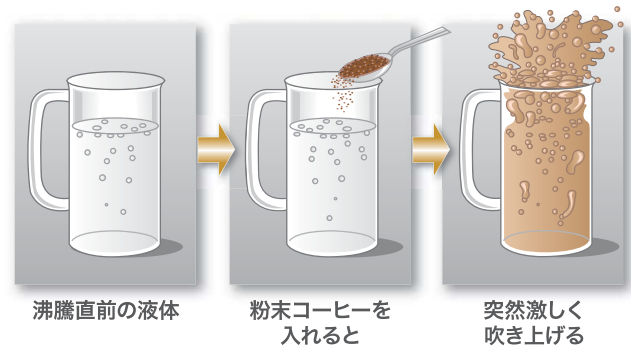
●爆発の可能性がある食品の例
卵、たらこ、栗、イカ、ソーセージ、銀杏など

ラップを外すとき火傷に注意

ラップを外すときは、少しずつゆっくりはずしてください。一気に外すと蒸気により火傷する恐れがあります。

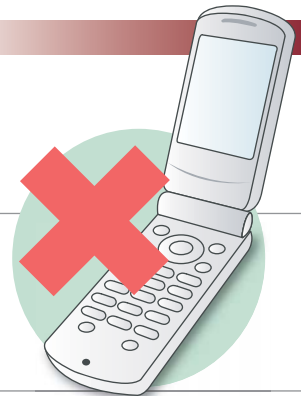
5 飲み物を加熱しすぎない ---------- なぜ ▶ 突然沸騰する

電子レンジで液体を加熱した場合、稀に、沸点に達しているのに沸騰しないことが起きます。このとき、容器を取り出すなどの動きで一気に沸騰（この現象を突沸と呼びます）することがあります。また、沸騰直前や直後の液体に、インスタントコーヒーやお茶など粉末状のものを入れた場合にも、突然沸騰する場合があります。飲み物を加熱するときは、加熱しすぎないように設定時間を短めにしてください。温めすぎた飲み物は、暫く時間をおいて、少し冷ましてから取り出してください。

沸騰直前の液体　粉末コーヒーを入れると　突然激しく吹き上げる

6 食品以外を加熱しない ---------- なぜ ▶ 破裂する

電子レンジで使える湯たんぽなどは、加熱しすぎると破裂したり発火したりします。食品以外の加熱には使用しないでください。

電子レンジで水に濡れた携帯電話は乾かせません

携帯電話の内部から火花が出て、基板が焦げたり電池パックが破裂する恐れがあり、非常に危険です。

7 レンジかオーブンか、加熱の種類や加熱時間をよく確認する ------ なぜ ▶ 食品が焦げる

オーブン 加熱のつもりが、誤って **レンジ** 加熱のボタンを押した場合は、長時間のレンジ加熱となり、食品が焦げたり発火するおそれがあります。操作パネル表示部の **レンジ** **オーブン** をよく確認して使いましょう。
また、レンジの出力によって加熱時間は変わります。レンジの出力をご確認の上で、食品に明記された調理時間を調整してください。

※ **レンジ** ボタンを押すと出力が変わります。
(例:950W→500W→200W)

◎正しく、安全にお使いいただくため、「取扱説明書」をよくお読みください。

＊＊＊＊ お気軽にご相談ください。＊＊＊＊
シャープお客様ご相談窓口
0120-078-178
シャープ株式会社